19 日本国特許庁(JP) ①実用新案出願公開

☞ 公開実用新案公報(U) 平3-67902

⑤Int. Cl. ⁵

識別記号 庁内整理番号

❸公開 平成3年(1991)7月3日

F 24 C 1/00

3 3 0 Z 7153-3L

審査請求 未請求 請求項の数 4 (全 頁)

図考案の名称 蒸気調理装置

②実 類 平1-129140

❷出 顧 平1(1989)11月6日

⑰考 案 者

片 岡 裕 一 郎 東京都大田区大森西1丁目1番1号 日本電熱株式会社内

切出 願 人 日本 電熱株式 会社 東京都大田区大森西1丁目1番1号

砂代 理 人 弁理士 芦田 坦 外2名

Best Available Copy

明 細 書

- 考案の名称
 蒸気調理装置
- 2. 実用新案登録請求の範囲
- 1. 調理ケースと、該調理ケースの内部に蒸気を供給する蒸気供給手段とを含み、該調理ケースはその内部に食品配置領域を有している蒸気調理ケースの内部に蒸気供給手段は上記調理ケースの内部に蒸気を噴射する蒸気噴射ノズル部を有し、該気噴射ノズル部は上記食品配置領域の上方に位置し、蒸気を下方に噴射するものであることを特徴とする蒸気調理装置。
- 2. 上記食品配置領域に食品を配置させる食品トレイを含み、該食品トレイは上記調理ケースの内部に出し入れ可能なものであることを特徴とする請求項1記載の蒸気調理装置。
- 3. 上記調理ケースは上記食品配置領域の下方に配したドレントレイと協働して上記食品配置領



域及び上記蒸気供給管を覆うカバー体とを有し、 上記食品トレイは水もしくは蒸気を上記ドレント レイに向けて流出させるための流出孔を有してい る請求項2記載の蒸気調理装置。

4. 上記調理ケースの内部を蒸気調理室と蒸気排出室とに仕切る仕切り部と、上記蒸気調理室及び上記蒸気排出室を互いに連通させる連通路を含み、上記蒸気調理室に上記食品トレイ及び上記蒸気供給管を配し、上記ドレントレイには上記蒸気排出室の水もしくは蒸気を外部に排出させる排出管を備えた請求項3記載の蒸気調理装置。

3. 考案の詳細な説明

[産業上の利用分野]

本考案は蒸気によって食品の解凍もしくは加熱調理などを行うために用いる蒸気調理装置に関する。

[従来の技術]

従来の蒸気調理装置は、一例として、電気ボイラーのような蒸気発生手段に蒸気供給である蒸気



供給管を介して接続した調理ケースを有している。 調理ケースには蒸気発生手段によって発生させた 蒸気が蒸気供給管を通して送り込まれ、下から上 に蒸気が噴射される。調理ケースの内部には食品 トレイが収納されている。食品トレイの底面部に は複数の流出孔が形成されている。

蒸気噴射ノズル部は食品トレイの下方に位置し、蒸気をこの蒸気噴射ノズル部の噴出孔から上方に向けて噴射する。したがって、この蒸気調理装置においては、蒸気噴射ノズル部から噴射される。気が上方の食品トレイの底面部に形成されている。 が上方の食品トレイの底面部に形成されているが出れを通過して上昇する。この結果、食品トレイに収納されている食品は、蒸気によって解凍もしくは加熱調理が可能である。(実開昭62-73832号参照)

[考案が解決しようとする課題]

従来の蒸気調理装置では、噴射する蒸気は、上方に向けて出されるので、食品トレイの流出孔を除く底部分に蒸気が突き当たる。このため、蒸気が食品トレイの底面部分で保有している熱量を奪

われ、しかも流出孔を通過する蒸気が減少し、調理に必要な熱量を得るまでに多くの時間がかかる。 このため、食品を加熱調理するための蒸気熱量を 多く要する。

また、調理ケースは箱形に作られているため、 食品トレイからこぼれ落ちた食品の屑や露などの 掃除がしずらいという問題がある。

さらに、食品を加熱した後の蒸気や水滴は、調理ケースの下方へ落ちて調理ケースの下部に溜まるため、排出管を通して外部に流出するようにしているが、これによっても、噴出孔が汚れてしまうため、問題がある。

それ故に、本考案の課題は蒸気を直接に食品に噴射することにより、食品の加熱調理を効率よく行うことができ、掃除が容易にできる蒸気調理装置を提供することにある。

[課題を解決するための手段]

本考案によれば、調理ケースと、該調理ケースの内部に蒸気を供給する蒸気供給手段とを含み、 該調理ケースはその内部に食品配置領域を有して いる蒸気調理装置において、上記蒸気供給手段は上記調理ケースの内部に蒸気を噴射する蒸気噴射ノズル部を有し、該蒸気噴射ノズル部は上記食品配置領域の上方に位置し、蒸気を下方に噴射するものであることを特徴とする蒸気調理装置が得られる。

また、上記食品配置領域に食品を配置させる食品トレイを含み、該食品トレイは上記調理ケースの内部に出し入れ可能なものであることを特徴とする蒸気調理装置が得られる。

また、上記調理ケースは上記食品配置領域の下 方に配したドレントレイと協働して上記食品配置 領域及び上記蒸気供給管を覆うカバー体とを有し、 上記食品トレイは水もしくは蒸気を上記ドレント レイに向けて流出させるための流出孔を有してい る蒸気調理装置が得られる。

また、上記調理ケースの内部を蒸気調理室と蒸気排出室とに仕切る仕切り部と、上記蒸気調理室及び上記蒸気排出室を互いに連通させる連通路を含み、上記蒸気調理室に上記食品トレイ及び上記



蒸気供給管を配し、上記ドレントレイには上記蒸気排出室の水もしくは蒸気を外部に排出させる排出管を備えた蒸気調理装置が得られる。

[実施例]

第 1 図及び第 2 図は本考案の一実施例による蒸 気調理装置を示している。

調理ケース1の内部には、ドレントレイ7とカバー体9とによって囲まれた部分に食品配置領域Aが作られている。食品配置領域Aには調理ケース1の内部に出し入れ可能に収納した食品トレイ



1 1 が設けられている。食品トレイ11 は調理ケース1の一側に形成されている閉口部13から出し入れ可能になっている。また、食品トレイ11には取手15が設けられている。この取手15を握り食品トレイ11の出し入れができる。

一方、蒸気供給管3はカバー体9の天板部9aに対向するように曲げらた部分に蒸気噴射ノズル部3aを有している。蒸気噴射ノズル部3aは蒸気食品配置領域Aの上部に位置し、蒸気を下方に噴射する部分である。蒸気噴射ノズル部3aの下方には調理ケース1に収納されている食品トレイ11が位置している。



室21と、排出管5を備えた蒸気排出室23とに区分けされている。仕切り板19はカバー体の天板部9aに対向している。大板部のでは、からこの天板部7aに向けてのびている。カバー体9がドレイ7に組合わされた状態では、仕切り板19の下端とカバー体9の下端とカバー体9の下端とカバー体の間には隙間Sが形成されている。隙間Sは蒸気調理室21と蒸気排出室23とを互いに連通路を構成する。

さらに、蒸気排出室23の一側には蒸気排出孔 25が形成されている。

次に、この蒸気調理装置を用いて食品を調理する操作について説明をする。

まず、第1図の蒸気調理装置において、食品トレイ11の取手15を持ち、調理ケース1から食品トレイ11を引き出す。そして、この食品トレイ11に食品を収納し、再び調理ケース1の開口部13から調理ケース1の内部に食品トレイ11が調理ケース1の内部に完全に収納されると、食品トレイ1

1 が食品配置領域 A に位置する。これにより食品 も蒸気噴射ノズル部 3 a の下で食品配置領域 A の 範囲内に位置する。

このようにすると、食品には蒸気が均一に、しかも直接に噴射されて加熱調理が行える。さらに、食品に噴射した後の蒸気は、蒸気そのものや、食



品の蕗などを含んだ水滴となって、食品トレイ1 1の流出孔17を通り、ドレントレイ7の平面部 7 a に流れ落ちる。この際、水滴はドレントレイ 7 の排出管5を通り調理ケース1の外部に流出す る。

また、蒸気は仕切り板19とドレントレイ7の 平面部7aとの間の隙間Sを通り蒸気排出室23 の蒸気排出孔5から外部に流出する。仕切り板1 9は調理ケース1の内部容積を蒸気調理室21と 蒸気排出室23とに区分けされているので蒸気調 理室21の限られた空間で効率よく加熱調理が行われる。

第3図は本考案の蒸気調理装置の他の実施例を示している。この蒸気調理装置において、第1図及び第2図と同じ部分には同じ符号を付して説明を省略する。

図示の蒸気調理装置は調理ケース31に3つの食品トレイ11が収納されている。調理ケース31の内部には縦方向に3段にドレントレイ7が設けられている。ドレントレイ7の夫々には第2図



で示した排出管 5 (図示せず)が設けられている。また、調理ケース 3 1 の底部にも排出管 3 4 が設けられている。調理ケース 3 1 の内部には蒸気低船の蒸気噴射ノズル部 3 a が導入されている。蒸気噴射ノズル部 3 a は調理ケース 3 1 に収納した食 頃射ノズル部 3 a は調理ケース 3 1 に収納した食品トレイ 1 1 の上方に位置している。

また、調理ケース31の内部には3段に仕切り板19が取付けられている。これらの仕切り板19は食品配置領域Aを含み、食品トレイ11及び蒸気噴射ノズル部3aを備えた蒸気調理室21と蒸気排出室23とを区分するものである。

この蒸気調理装置によっても、各調理ケース31の内部の食品配置領域Aに蒸気を噴射できる。 さらに、各食品トレイ11の流出孔17を通る水 滴は排出管34から外部に流出できる。

[考案の効果]

以上、実施例により説明したように、本考案の 蒸気調理装置によれば、食品に向けて噴射する蒸

気は、上方から下方に噴射されるので、食品に直接に蒸気が当たるため、熱効率のよい食品の加熱調理ができる。

また、調理ケースはカバー体とドレントレイと が着脱可能であるため、食品を通過した屑や露な どの掃除が容易にできる。

4. 図面の簡単な説明

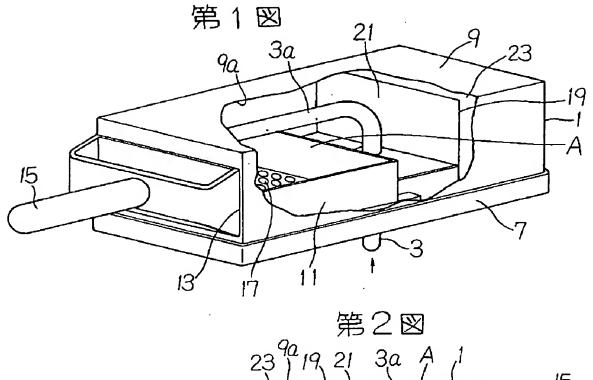
第1図は本考案の一実施例による蒸気調理装置の一部を断面した斜視図、第2図は第1図の側面図、第3図は本考案の他の実施例による断面図である。

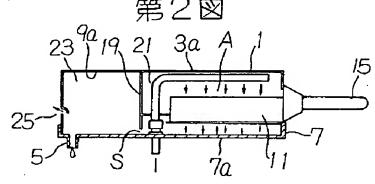
1 : 調理ケース、3 : 蒸気供給管、3 a : 蒸気噴射ノズル部、5 : 排出管、7 : ドレントレイ、9 : カバー体、11 : 食品トレイ、17 : 流出孔、19 : 仕切り板、21 : 蒸気調理室、23 : 蒸気排出室、31 : 調理ケース、34 : 排出管。

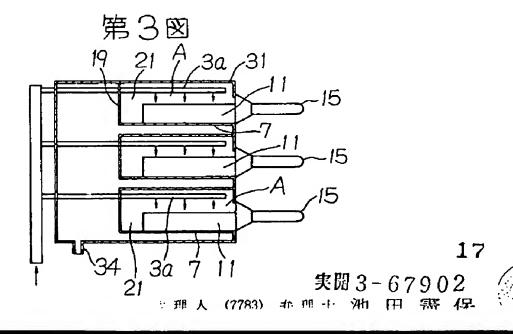
代理人 (7783) 弁理士 池 田 憲 保











This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning Operations and is not part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

BLACK BORDERS

IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES

FADED TEXT OR DRAWING

BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING

SKEWED/SLANTED IMAGES

COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS

GRAY SCALE DOCUMENTS

LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT

REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

OTHER:

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.